



LA TRAVERSÉE

Mises en bouche

-

Entrées

Royale d'Anguille fumée du Barry,
Calamar, Pruneau

-

Saint-Jacques, Cynorhodon de Garrigue,
Choux Rave, Fleur d'Oranger

-

Plats

Pêche de petit bateau, Rutabaga, Cresson,
Citron Meyer de la famille Carbon

Ou

Volaille Fermière de la Maison Forte
Valérie Quintard

Salsifis, Noix, Miso Cathare

Ou

Pigeon de la Coulonnière,
Chou aux sucs d'orange, Carottes de Mauguio,
Jus corsé à l'extraction de chou *

** Supplément 15€*

-

*Les Fromages régionaux de saison **

-

Dessert

5h40 Givre cévenol

Fleurs de sureau, Grenade de Gallargues

-

Chicorée, Cacao, Noisette

-

Mignardises

Menu en 4 temps (choix du plat) – 85 €

Accord Mets & Vins vivants

« Balade dans les vignobles occitans » – 45 €

L'HORIZON D'OBIONE

Des plateaux du Larzac aux étangs de Camargue en passant par les Monts des Cévennes, les collines de garrigue et le littoral méditerranéen, Le chef Laurent Cherchi vous invite à un voyage dans le terroir dans lequel le Reflet d'Obione s'inscrit.

Menu dégustation – 130 €

Accord Mets & Vins vivants

« Balade dans les vignobles occitans » – 75 €

** Supplément Fromage 12€**

*Prix taxes et service compris
Les menus sont sans gluten*

Reflet d'Obione – 29 rue Jean Jacques Rousseau 34000 Montpellier – Tel : 04 99 61 09 17 – contact@reflet-obione.com

